



**Régine
Sumeire,
vigneronne
de Provence,
la terre de
prédilection
des rosés,
est la fière
complice
de ces vins
méconnus.**

La dame en

Il semblerait que ces messieurs les journalistes aient une tendance immodérée à décrire l'apparence des personnalités féminines qu'ils rencontrent. Ce serait, dit-on, un « vice de nature »... Puisqu'il en est ainsi et qu'il serait inconvenant d'aller contre nature, je ne peux faire autrement que de reproduire ce cliché, évidemment dénoncé mais néanmoins fort à propos, pour vous présenter Régine Sumeire. Alors, assumons. Petite, blonde, la peau bronzée par le soleil de sa Provence natale (je crois bien que c'est un autre cliché...), Régine Sumeire arbore un sourire perpétuel, à la fois reconnaissant et un peu ébahi. Il est difficile de dire si c'est parce qu'elle est discrète à l'excès ou parce qu'elle est toujours étonnée par l'attention qu'on lui porte.

Ah, il ne s'agit pas d'une Émile Peynaud, d'une baronne de Rothschild ni d'une « méga-star », comme diraient nos chers cousins de la presse spécialisée française. Mais lorsqu'il s'agit de vin rosé, et plus particulièrement de la redécouverte du vin rosé en France, le nom de Régine Sumeire s'impose immédiatement. Remarquez qu'en matière de couverture médiatique, Régine Sumeire ne nage quand même pas en pleine noirceur : le dossier de presse qui nous a été remis en vue de cette rencontre pesait son poids !

Et ce n'est pas sans raison. D'une part, Régine Sumeire est une personnalité féminine qui brille dans un monde traditionnellement dominé par les hommes (attention, je crois que nous avons affaire ici à un nouveau cliché !). D'autre part, madame Sumeire, qui est originaire d'une famille de vigneronnes, a fait de longues études académiques qui lui ont valu un doctorat en histoire. Mais au moment d'entreprendre une carrière universitaire dans cette spécialité, elle a choisi d'assumer la vocation familiale. De plus, elle a décidé de remettre le rosé de Provence au goût du jour et pour ce faire, elle s'est intéressée tant à l'élaboration de ses vins qu'à leur promotion. Notons finale-



ses véritables débuts de vigneronne, soit lors de l'achat d'une vieille bastide entourant les terres de Barbeyrolles à Gassin, dans le Midi de la France. Le domaine était à l'abandon, mais offrait tout de même de nombreuses possibilités ; le défi était donc de taille à intéresser la

nouvelle propriétaire. Comme la qualité l'attirait, elle a investi pendant quelques années tant dans le vignoble que dans les installations : l'encépagement de dix hectares de Mourvèdre et de Syrah, l'achat de pressoirs, de cuves et de chaînes d'embouteillage flamboyant neufs en sont des exemples. Son enthousiasme étant communicatif, les grands et bons producteurs de la région l'ont vite remarquée et n'ont pas hésité à lui apporter leur appui. C'est ainsi que les vins du Château Barbeyrolles ont été embouteillés pour la première fois en 1982.

LE ROSÉ À LA CARTE

La maison produit des vins blancs, rouges et rosés. Régine Sumeire porte une grande attention à l'élaboration de tous ses vins, mais elle a acquis une réputation avec le rosé. Si la Provence est la terre de prédilection des rosés, ils souffrent pourtant, sauf exception, d'une réputation de facilité ou de neutralité. En réaction à cette attitude, madame Sumeire a voulu produire un vin rosé de grande classe ; la cuvée Pétale de Rose est le fruit de cette recherche. « Nous cherchons à produire ce vin rosé comme un vin blanc. Élaboré en grande majorité avec du Grenache et du Cinsault, les raisins sont cueillis à la main et déposés directement dans le pressoir. Une seule pressée légère est effectuée, ce qui privilégie la délicatesse du goût et des parfums. Il faut ensuite constamment surveiller la fermentation à basse température. On obtient ainsi un vin "féminin" aux accents très délicats », explique Régine Sumeire.

Le Pétale de Rose de Barbeyrolles fait maintenant partie de la nouvelle vague des rosés de Provence qui ont enfin obtenu ce qui leur avait toujours été refusé : leur inscription sur les cartes des meilleurs restaurants. Et pas seulement en tant qu'apéritifs ! Madame Sumeire précise qu'un vin tel le Pétale de Rose accompagne parfaitement des plats comme la blanquette de veau, la terrine de foies de volaille et les ris de veau. « Il faut absolument l'essayer sur du saumon, du homard et autres crustacés, et même avec la nouvelle cuisine chinoise », ajoute-t-elle.

Nous avons dégusté le Pétale de Rose 1991, qui est d'ailleurs offert au répertoire des spécialités de la SAQ. Il s'agit d'un vin à la robe rose très pâle dotée d'un léger reflet orangé. Le nez est délicat et floral (la rose, peut-être ?). La finesse caractérise la bouche, qui est tout de même bien acide. Ce vin rosé plaira sûrement aux amateurs de vins blancs qui apprécient autre chose que les saveurs boisées et vanillées.

DES ROUGES DE PROVENCE

La redécouverte du rosé doit beaucoup à madame Sumeire ; en effet, elle s'est activement engagée, depuis quelques années, dans la promotion de ce vin. Parmi les différents projets qu'elle a pilotés, soulignons le lancement de la « Route du rosé », une équipée qui a conduit une douzaine de grands voiliers de Saint-Tropez à l'Île de Saint-Barthélemy, aux Antilles, les soutes remplies de grands vins rosés de Provence.

En 1989, Régine Sumeire a pris la direction du domaine familial de Pierrefeu, le Château de la Tour-de-l'Évêque. Ce site historique où la reine Marie, comtesse de Provence, aurait séjourné, appartient à la famille Sumeire depuis 1956. On y produit également du blanc, du rouge et du rosé avec beaucoup de succès. Le La Tour-de-l'Évêque rouge jouit notamment d'une excellente réputation. Élevé en barriques de chêne pendant 18 mois, ce vin, fait de syrah uniquement, offre beaucoup de générosité et de caractère. Sans être nécessairement le plus raffiné, il est représentatif du bel éventail des vins rouges de Provence. Proposé à la SAQ pour 14,17 \$ (produit de spécialité), il justifie amplement son prix.

Avec de tels atouts en mains, Régine Sumeire, qui assure maintenant la vinification, risque de nous faire découvrir une autre facette de son talent. Il faudra suivre cela de près ! Peut-être à Gassin même — si vous avez la chance de voyager du côté de Saint-Tropez.

par Jean-Pierre Bernier

rose

oues coudées de Saint-Tropez, un nom qui attire les médias comme un aimant.

FAMILLE OBLIGE...

Heureusement, le magnétisme de son domaine ne l'a pas empêchée de venir au Québec récemment afin de nous faire connaître ses produits. *Plaisirs de la table* l'a rencontrée dans un petit restaurant d'Outremont par un soir de semaine plutôt frisquet. Fatiguée par un horaire évidemment chargé, Régine Sumeire nous a tout de même parlé avec amour et raison de son métier et de ses vins.

Tradition familiale oblige, et Régine Sumeire a toujours évolué dans le milieu vinicole. Cependant, ce n'est qu'en 1977 qu'elle a fait